Trenza con Membrillo y Pastelera



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Amasijo

Vainilla: c/n A gusto
Harina: 500 Gramos
Levadura: 30 Gramos
Sal: 10 Gramos
Azucar: 50 Gramos
Leche: 250 c.c.
Miel: 15 Gramos

Crema Pastelera

Crema pastelera: 300 Gramos
Fondant: c/n A gusto
MEMBRILLO: 300 Gramos

Empaste

Harina: 25 Gramos
Mantequilla: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Trabajar con gancho amasador *harina*, azúcar, *levadura*, sal, leche, miel y esencia de vainilla hasta lograr una masa homogénea y elástica
- Dejar reposar.

Empaste

- Trabajar *mantequilla* y *harina* hasta integrar.
- Estirar en forma rectangular y enfriar.

Armado

- Colocar en el medio del amasijo estirado el empaste
- Cerrar por sus lados y dar 4 vueltas simples con 1 de frio entre vuelta y vuelta.
- Estirar la masa a ½ cm de espesor
- Cortar fajas y en unas colocar membrillo y en otras pastelera, siempre con la ayuda de la manga
- Realizar rollos y trenzar sin ajustar demasiado la masa
- Dejar duplicar volumen y cocinar en horno a 180° por 35 minutos.
- Retirar del horno y terminar con *fondant* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trenza-con-membrillo-y-pastelera